



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI HAVUÇLU LAHANALI GÜL BÖREĞİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Hamuru için:

2 su bardağı sıcak süt

1 su bardağı sıcak su

1 su bardağı sıvı yağ

1 adet yas maya

3 yumurta (beyazı içine, sarısı yüzüne)

1 kg un

Tuz

Şeker

İç harcı için:

1 kg kıyma

5 tane orta boy havuç

Sıvı yağ

Kırmızı lâhana

3 tane soğan

1 yemek kaşığı salca

2 tatlı kaşığı pul biber

Karabiber

Tuz

İlk önce hamuru yoğurun ki içi harcını hazırlayana kadar hamur mayalansın. Daha sonra kıymayı kavurunuz kavruktan kıymanın içine soğanı, rendelenmiş havucu ve ince kıyılmış lahanayı ekleyin daha sonra baharatlarını ve salçasını ekleyin. Mayalanan hamuru küçük bezeler halinde şekillendirin içine harcı koyun istediğiniz gibi şekillendirip üzerine yumurtanın sarısını şurup 200 derecede ısıtılmış fırında pişirin.



